

## DURST-LÖSCHER

1/4 l Gespritzter (Weiß oder Rot) .....	2,20
1/4 l Marillen Gespritzter .....	2,60
1/4 l Kaiser Gespritzter .....	2,60
1/4 l Limetten Gespritzter .....	2,70
1/4 l Tiroler (Alm/Weiß) .....	2,50
1/4 l Mischung (Cola/Rot) .....	2,50

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Kleines Mineral .....	2,10
1 l Mineral .....	3,80
Almdudler, Frucade, Cola .....	2,40
1/4 l Apfelsaft/Apfelsaft gespritzt .....	2,10/1,90
1/4 l roter Traubensaft/ gespritzt .....	2,30/2,10
1/4 l Marillennektar gespritzt .....	2,30

## SCHNÄPSE

2 cl Marillenbrand .....	2,20
2 cl Marillenlikör .....	2,20

# UNSERÉ WEINE

## Grüner Veltliner

1/8l Grüner Veltliner ..... 1,90  
Landwein, Jahrgang 2024 trocken

1/8l Grüner Veltliner DAC Traisental..... 2,40  
Traisental DAC, Jahrgang 2024, 12,5% ALK, 5,3g Säure, trocken  
Zart nach Wiesenkräuter, Ein Hauch von Apfel, Zart nach Citrus  
Ein schwungvoller Sommerwein

1/8l Grüner Veltliner DAC Ried Hochschopf.... 2,40  
Traisental DAC, Jahrgang 2024, 14% ALK, 5,2 g Säure, trocken  
zart nach gelben Apfel, Etwas Mango, Dezent Fruchtsüße, Angenehmer Säurebogen  
Ausgewogen und zugänglich - auch 1,5 l MAGNUM FLASCHEN erhältlich

1/8l Grüner Veltliner „Parapluíberg“ ..... 2,40  
Traisental DAC, Jahrgang 2024, 13,5% ALK, 5,6 g Säure, trocken  
Ein Hauch von frischer Birne, Mineralisch zitroniger Stil  
Feine Salzigkeit im Abgang, Animierender Begleiter bei Tisch

## Sortenvielfalt

1/8l Riesling DAC „Parapluíberg“ ..... 2,40  
Qualitätswein, Jahrgang 2024, 13,5% ALK, 7,2g Säure, 8,4g Restzucker  
Feine Citrusnuancen, Ein Hauch von Pfirsich, Balancierte Säurestruktur  
Mineralischer Nachhall

1/8l Roter Veltliner ..... 2,30  
Qualitätswein, Jahrgang 2023, 12% ALK, 6g Säure, 5g Restzucker  
Nussig - würzig, vollmundig, Extraktreich, harmonische Säurestruktur,

1/8l Weissburgunder ..... 2,30  
Qualitätswein, Jahrgang 2023, 13 % ALK., 6,0g Säure, 5g Restzucker  
Ein Hauch von Aprikose und Grapefruit, vollmundig,  
Fein eingegliederte Restsüße, harmonisch im Abgang

1/8l Chardonnay „Barrique“ ..... 2,50

Qualitätswein, Jahrgang 2023, 14 % Alk., 5,5g Säure, 3g Restzucker  
Kräftig dichter Chardonnay, Ausgeprägte Eichenholzaromatik,  
im Barrique vergoren und 6 Monate ausgebaut.

1/8l Gelber Muskateller ..... 2,40

Qualitätswein, Jahrgang 2024, 11,5 % Alk., 7 g Säure, 8,5 g Restzucker,  
trocken, Duftend nach Hollunderblüten, frisch fruchtiger Muskateller

1/8l Riesling Wind und Eisenberg ..... 2,20

Jahrgang 2024, 13% Alk, 7g Säure, 12,5g Restzucker, lieblich  
Reife gelbe Tropenfrucht, feine Fruchtsüße, lebendig strukturiert,  
feine blättrige Würze im Rückgeschmack

1/8l Rose ..... 2,20

Jahrgang 2023, 11,5% Alk, 6,5g Säure, trocken  
Frisch Fruchtig leichter Rose aus der Sorte Blauer Portugieser,

## Rotweine

1/8l Zweigelt ..... 1,90

Landwein, Jahrgang 2022  
Trocken, Fruchtig elegant mit angenehmer Säure.

1/8l Zweigelt BARRIQUE ..... 2,50

Qualitätswein, Jahrgang 2022  
Trocken, elegante Eichenholzaromatik, zarte Vanille.

## FRIZZANTE & SEKT

1 Glas Riesling Frizzante ..... 2,60

1 Glas Rose Frizzante ..... 2,60

1 Glas Muskateller Frizzante ..... 2,60

1 Glas Chardonnay Winzersekt ..... 2,80

## GANZTÄGIG WARME SPEISEN

Leberknödel oder Fritattensuppe (BIS 14 UHR) .....	3,50
Surschnitzel mit gemischten Salat.....	10,50
Panierte Putenbruststreifen auf Salatteller .....	9,80
Blunzengröstel mit Sauerkraut.....	8,50
Fleischknödel mit Sauerkraut.....	8,80
Faschierte Laibchen mit Pommes und Salat.....	8,90
Bratwürstel mit Pommes und Sauerkraut .....	7,60
Gemüsestrudel mit Knoblauchsauce .....	8,80
Leberwurst mit Kartoffeln .....	7,80

## SPEISEN Samstag, Sonn- und Feiertage ---- bis 14 UHR ----

Leberknödel oder Fritattensuppe .....	3,50
Schweinsbraten mit Kartoffelknödel und gemischten Salat .....	10,50
Rinderbraten mit Semmelknödel, gemischten Salat und Preiselbeeren.	14,50
1/2 Backhenderl mit gemischten Salat.....	10,50

# FLEISCHSPEZIALITÄTEN AUS EIGENER ERZEUGUNG

Port. Rohschinken.....	6,90
Port. Hausplatte.....	8,20
(Geselchtes, Schweinsb., Kümmelb., Surfleisch, Leberpastete, Liptauer, Blutwurst, Hauswurst;)	
Port. Geselchtes.....	6,30
Port. Schweinsbraten .....	6,30
Port. Surfleisch .....	6,30
Port. Kümmelbraten.....	6,30
Port. durchzogenen Speck.....	6,30
Port. Blutwurst oder Preßwurst trocken .....	5,80
Schwarzwurzelsalat (mit Geselchten) .....	7,20
Schinkenrolle (gefüllt mit Gemüsemayonnaise und Salatgarnitur) .....	7,20

## FÜR DEN VEGETARIER

Salatplatte (Kartoffelsalat, Krautsalat, Fisolen, Grüner Salat, Karottensalat, Schwarzwurzelsalat mit Gemüsemayonnaise) .....	6,50
Griechischer Bauernsalat (Grüner Sal., Zwiebel, Gurken, Tomaten, Feta-Käse und Oliven) .....	6,90
Schwarzwurzelsalat mit Dressing .....	4,20



# FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Kartoffeln mit Butter .....	3,50
Geschopptes (Salztangerl mit Fleisch, Wurst, Käse) .....	4,90
Fleischbrot (mit Ges., Surfleisch, Schweinsb. oder Kümmelb.) .....	4,70
Jägerbrot.....	4,50
Hamburger (Wachauerlaberl mit +Fasch., Zwiebel und Ketchup) .....	4,60
Surschnitzelsemmel.....	4,70
Belegtes Brot (Fleisch, Wurst, Käse und Garnierung) .....	5,10
Fleischsemmel (Surfleisch, Schweinsb., Kümmel od. Ges.) .....	2,90
Wurstsemmel (mit Extra oder Hauswurst) .....	2,10
Käsebrot (Emmentaler oder Edamer) .....	4,70
Aufstrichbrot (Liptauer, Topfenkäse, Leberpastete, Eiaufstrich) .....	3,60
Bratenfett oder Schmalzbrot .....	2,80

## AUFSTRICHE

Aufstrichteller	
(Eiaufstrich, Topfenkäse, Leberpastete, Liptauer, Jägeraufstrich) .....	6,90
Port. Eiaufstrich .....	4,70
Port. Topfenstreichkäse .....	4,70
Port. Topfenstreichkäse nach Liptauerart .....	4,70
Port. Leberpastete .....	4,70

## KÄSESORTEN

Port. Emmentaler oder Edamer .....	6,10
Port. Käseplatte .....	8,10
Port. Schafkäse garniert .....	5,60

## FÜR DIE SAUREN

Saure Wurst (Hauswurst oder Extrawurst) .....	6,20
Saure Blutwurst.....	6,20
Saure Platte (Preßw., Blutw., Extra., Hauswurst, Rindfleisch) .....	6,90
Rindfleisch sauer .....	7,50
Wurstsalat (Extrawurst auf Wunsch mit Käse) .....	6,20/6,40
Eiersalat .....	4,90
Saure Preßwurst.....	6,20

## GEBÄCK

Hausbrot; Wachauer Laberl, Kornspitz, Salzstangerl .....	1,50
--	------

## FÜR DIE SÜßEN

Apfel-, Topfen-, Mohn und Nussstrudel (Mürbteig) .....	3,50
Cremeschnitte .....	3,90
Malakofftorte .....	3,90
Kaffee .....	3,20

## KNABBEREI

Soletti, Chips, .....	1,50
Wachauerschnitte.....	1,20

# SEHR GEEHRTE GÄSTE

Unser Hausname „Dunstloch“ kommt von der Zeit als unser Haus noch zur Kirche gehörte. Es war ursprünglich ein Frauenkloster mit unterirdischen Gängen zur Kirche. Vor einigen hundert Jahren wurde dieser Gang abgemauert.

Der Name „Dunstloch“ kommt von unserem historisch denkmalgeschützten Rennaissanceschornstein aus dem Jahr 1602, in welchem zu dieser Zeit das Fleisch geräuchert wurde. Unser Besitz ist seit 404 Jahren im Familienbesitz laut Ahnenforschung von Frau Ernestine Heller. Unser Weinbaubetrieb umfasst ca. 4 ha Weinbau, mit ca. 3,5 ha. Weißweanteil und 0,5 ha Rotweanteil. Zusätzlich haben wir ca. 300 Marillenbäume, davon ein Teil privat vermarktet wird, und Marillennektar sowie Marillenschnaps erzeugt wird. Dreimal im Jahr haben wir unseren Heurigen geöffnet! Im Monat August haben wir jedes zweite Jahr unsere obligates „Dunstlochfest“ in unserem Garten, mit Musik und Tanz in sehr gemütlicher Atmosphäre!

Unsere Fleisch- und Wurstwaren werden in eigener Erzeugung hergestellt. Wir sind ein Familienbetrieb, in dem alle zusammen helfen. Ich hoffe, Ihnen einen kleinen Einblick in unseren Familien-Weinbaubetrieb gegeben zu haben, und die Erklärung für unseren Hausnamen „Nußdorfer Dunstloch“. Wir danken Ihnen für Ihren Besuch, und hoffen, dass Sie zufrieden waren.

## Familie Marchsteiner

Derzeit Geöffnet von : 13.06.2025 – 29.06.2025

Täglich ab 10 UHR

Bewerten Sie unser  
Lokal hier

NÄCHSTER HEURIGENTERMIN

12.09.2025 – 28.09.2025

